



# **NOVA RETRO WAFFLER**

## **NOTHING COMPARES TO NOVA**

- Nova Retro Round Waffler  
Type WA-100 / WA-100R
- Nova Retro Double Waffler  
Type WA-102 / WA-102R
- Nova Retro Square Waffler  
Type WA-104

**Gebruiksaanwijzing**  
**Instructions for use**  
**Mode d'emploi**  
**Anleitung**  
**Manual de instrucciones**  
**Istruzioni per l'uso**

***Nova***



<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>4</b>
<b>UK</b>	<b>Instructions for use .....</b>	<b>5</b>
<b>F</b>	<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>6</b>
<b>D</b>	<b>Anleitung .....</b>	<b>8</b>
<b>E</b>	<b>Manual de instrucciones .....</b>	<b>9</b>
<b>I</b>	<b>Istruzioni per l'uso .....</b>	<b>10</b>

### **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en dit zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

### **GEBRUIK VAN HET TOESTEL**

Het snoer volledig afwikkelen voordat u deze in het stopcontact steekt. Het apparaat op een stabiele hitte bestendige ondergrond plaatsen. Nu kan het toestel geopend worden. Sluit het toestel en laat de platen opwarmen. De platen zijn op temperatuur als het indicatielampje "groen" aangaat. Experimenteer wat met de temperatuur instelling totdat u de ideale instelling gevonden hebt.

Bij het sluiten van het wafelijzer kan enige stoom ontstaan. Wees voorzichtig dat U zich hier niet aan brandt. Na ongeveer 2 à 3 minuten is de sandwich klaar; natuurlijk kan met de baktijd wat geëxperimenteerd worden om het beste resultaat te verkrijgen.

### **GEBRUIK VAN DE WAFELPLATEN**

Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Bij vloeibaar deeg gebruik een pollepel om het vormoppervlak van de onderste plaat voldoende te overgieten. Leg vast deeg over het vormoppervlak. Let op dat het deeg goed verdeeld wordt. Sluit het toestel. Het deeg zal zich nu in de vormen van de andere plaat duwen. Als de wafels gereed zijn de wafels verwijderen. Bij voorkeur met een vork met twee tanden. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt.

### **SCHOONMAKEN**

**HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.**

Reinig de bakplaten met bijv. keukenpapier. Moeilijk te verwijderen resten kunnen eerst losgeweekt worden met wat bakolie (even 5 minuutjes laten inweken). De buitenzijde kan met een vochtige doek afgenomen worden.

### **NOVA RAADGEVINGEN**

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak wat tevens hitte bestendig is.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- De buitenkant van het toestel wordt heet. Pak het apparaat dus alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze service dienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze service dienst vervangen worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- De platen worden erg heet zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaak middelen.
- Het apparaat alleen zo gebruiken als in de gebruiksaanwijzing aangegeven is.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen worden.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

## RECEIPT

Benodigdheden:

250 gram boter

250 gram zelfrijzend bakmeel

250 gram suiker

4 eieren

Smelt langzaam de boter, voeg de suiker toe en 4 eidooiers. Mix dit tot een romig geheel. Klop de 4 eiwitten stijf. Voeg nu eerst langzaam het gezeefd meel toe en mix het tot een dikke massa is ontstaan. Als laatste voegt u de geklopte eiwitten toe. Het deeg is nu klaar voor gebruik.

**NOVA RETRO ROUND WAFFLER**  
**NOVA RETRO DOUBLE WAFFLER**  
**NOVA RETRO SQUARE WAFFLER**

**ART. WA-100 / WA-100R**  
**ART. WA-102 / WA-102R**  
**ART. WA-104**

## BEFORE USING

Read these instructions completely before use, and save them for later reference. Make sure the voltage in the house corresponds with that of the appliance. Only plug the appliance into an earthed electrical outlet.

During the first use, there may be some smoke. This is normal for new heating elements and will disappear after a short time.

## USE OF THE APPLIANCE

Unwind the cord completely before plugging it into the outlet. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface. Now the appliance can be opened. Close the appliance and let it warm up. It is warm when the indicator light shows "green". Experiment with the temperature setting until you find the ideal setting.

Closing the waffle iron can sometimes produce steam. Be careful not to burn yourself. The sandwich is ready within 2-3 minutes; of course, you can experiment with the toasting time to see what produces the best result.

## MAKING WAFFLES

Wait until the waffle iron has heated up. With batter, use a ladle to sufficiently cover the lower mould's surface. With dough, lay it on the surface of the lower mould. Make sure that the dough is evenly distributed. Close the waffle iron. The dough will now also be pressed into the upper surface of the mould. Remove the waffles when ready, preferably with a two-pronged fork. Be careful not to damage the non-stick surface.

## CLEANING

FIRST REMOVE THE PLUG FROM THE ELECTRICAL SOCKET.

Clean the waffle iron after each use, to prevent caking on of crumbs and food. Let the Retro Croque cool off first after use. Never pour cold water on the baking surfaces; this will damage the machine and could cause spattering of hot water. Do not use any abrasive or corrosive detergents.

## NOVA SUGGESTIONS

- Place the appliance on a stable and sturdy surface that is heat-resistant.
- Never submerge the appliance in water or any other fluid.
- The outside of the appliance becomes hot. Only hold the appliance by the handgrip.
- Make sure that the appliance is not placed so close to the edge of the table, counter, etc. that it can be knocked off; also make sure that the cord does not hang in such a way that someone can stumble over it or get caught up in it.
- Never use the appliance if it is damaged or if the cord is damaged, but instead send it to our service department. With this type of appliance, a damaged cord can only be replaced by our service department, using special tools.
- Do not place the appliance on or in the immediate vicinity of a hotplate or the like.
- Always pull the plug out of the electrical socket before cleaning and in the event of electrical failure.
- The waffle iron becomes very hot, so make sure it remains out of the reach of children, and be careful yourself.
- Do not use scouring or abrasive cleansers.
- Only use the appliance in accordance with the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.



- The cord must not touch the hot waffle iron.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## U.K. WIRING INSTRUCTIONS


The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 13Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the Distribution Board.

## WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

## RECIPE

Ingredients:

250 grams butter

250 grams self-raising flour

250 grams sugar

4 eggs

Melt the butter slowly, then add the sugar and the yolks of the 4 eggs. Stir into a creamy mixture. Beat the 4 egg whites until they form stiff peaks. Gradually add the sifted flour and mix until thick. Finally, add the stiffened egg whites. The batter is now ready for cooking.

**NOVA RETRO ROUND WAFFLER**  
**NOVA RETRO DOUBLE WAFFLER**  
**NOVA RETRO SQUARE WAFFLER**

**ART. WA-100 / WA-100R**

**ART. WA-102 / WA-102R**

**ART. WA-104**

## AVANT LE PREMIER EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement pour pouvoir le consulter le cas échéant. Vérifiez que le voltage de l'installation électrique de votre maison correspond à celui de l'appareil. Raccordez cet appareil uniquement à une prise mise à terre.

Une légère fumée peut se dégager lors de la première utilisation. Ce phénomène est courant avec les éléments de chauffage neufs et disparaîtra rapidement.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

Déroulez entièrement le cordon avant de mettre la fiche dans la prise. Placez l'appareil sur un support stable, résistant à la chaleur. Vous pouvez ouvrir maintenant l'appareil. Refermez l'appareil et laissez chauffer les plaques. La lampe témoin s'éteint vert, les plaques ont atteint la bonne température. Faites quelques essais de réglage de température pour trouver le réglage idéal.

**Nova**

Un dégagement de vapeur peut se produire lors de la fermeture de l'appareil. Attention à ne pas vous brûler. Après 2 ou 3 minutes le croque-monsieur est prêt ; vous pouvez naturellement faire varier la durée de cuisson à votre goût pour obtenir le meilleur résultat.

## UTILISATION DES PLAQUES A GAUFRES

Attendez que les plaques aient atteint la bonne température. Si la pâte est liquide, utilisez une cuiller à pot pour remplir suffisamment la surface de la plaque inférieure. Si la pâte est solide, posez-la sur la surface de plaque. Veillez à ce que la pâte soit bien répartie. Fermez l'appareil. La pâte sera pressée maintenant dans les formes de l'autre plaque.

Lorsque les gaufres sont prêtes, enlevez-les, en utilisant de préférence une fourchette à deux dents. Veillez à ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

## NETTOYAGE

### RETIRER D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE ELECTRIQUE.

Nettoyez toujours le l'appareil après l'emploi. Ceci pour éviter que des restes alimentaires ne collent sur la plaque. Après l'emploi, laissez d'abord refroidir le Retro Croque. Ne jamais verser d'eau froide sur les plaques de cuisson, ça endommagerait l'appareil et risquerait de faire gicler de l'eau bouillante. Ne jamais utiliser de détergents corrosifs ou autres produits agressifs.

## CONSEILS NOVA

- Placez l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisissez l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne placez pas l'appareil au bord d'une table, d'un plan de travail, etc., pour éviter qu'on puisse le faire tomber; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher ou rester accroché dans le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil ou le cordon sont endommagés, mais envoyez-le à notre service après-vente. Sur ce type d'appareil, un cordon endommagé ne peut être remplacé qu'avec un outil spécial et par notre service après-vente.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirez toujours la fiche de la prise électrique avant de nettoyer l'appareil et en cas de panne.
- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de la portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou récurant.
- Utilisez l'appareil uniquement de la façon indiquée dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas d'accessoires n'ayant pas été recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas entrer en contact avec les plaques.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

## RECETTE

Ingrédients :

250 g de beurre  
250 g de farine fermentante  
250 g de sucre  
4 oeufs

Faire fondre lentement le beurre, ajouter le sucre et 4 jaunes d'oeuf. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Batta 4 blancs d'oeuf en neige. Ajouter lentement la farine passée au tamis et mélanger jusqu'à obtention d'une masse épaisse. Ajouter en dernier les blancs d'oeuf battus en neige. La pâte est maintenant prête à l'emploi.

## **VOR DER INBETRIEBNAHME**

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung zunächst einmal ganz durch und heben Sie sie auf, um später etwas nachschlagen zu können. Prüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrer Wohnung mit der des Geräts übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Während des ersten Gebrauchs ist eine geringe Rauchentwicklung möglich. Das ist bei neuen Heizelementen normal und wird nach kurzer Zeit von allein aufhören.

## **BENUTZUNG DES GERÄTS**

Das Kabel vollständig abwickeln, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage stellen. Das Gerät läßt sich jetzt öffnen. Schließen Sie das Gerät und erhitzen Sie die Platten. Die Platten haben die Temperatur erreicht, wenn das Kontrollämpchen grün erlischt. Probieren Sie mit der Temperatureinstellung ein wenig herum, bis Sie die ideale Einstellung gefunden haben.

Beim Schließen das Gerät kann Dampf entstehen. Vorsicht, der Dampf ist heiß! Nach ungefähr 2 bis 3 Minuten ist das Sandwich fertig; natürlich kann mit der Backzeit experimentiert werden, um das beste Ergebnis zu erzielen.

## **BENUTZUNG DER WAFFELPLATTEN**

Warten Sie bitte ab, bis die Platten die gewünschte Temperatur erreicht haben. Für flüssigen Teig empfiehlt sich der Gebrauch einer Kelle, um die Fläche der unteren Platte ausreichend zu füllen. Geben Sie festen Teig auf die Fläche der Form und achten Sie darauf, daß er sich gut verteilt. Schließen Sie das Gerät. Der Teig wird beim Aufgehen in die Formen der anderen Platte gedrückt.

Wenn die Waffeln fertig sind, entfernen Sie sie bitte aus dem Gerät. Verwenden Sie dafür vorzugsweise eine zweizackige Gabel. Achten Sie bitte darauf, daß die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

## **REINIGUNG**

**ZIEHEN SIE ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE.**

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, um zu vermeiden, daß Nahrungsreste festbacken. Nach Gebrauch erst abkühlen lassen. Niemals kaltes Wasser auf die Backplatten gießen, dies würde das Gerät beschädigen, außerdem besteht die Gefahr, daß heißes Wasser spritzt. Keine Scheuermittel oder aggressive Mittel benutzen.

## **EMPFEHLUNGEN VON NOVA**

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Unterlage, die zugleich hitzebeständig ist.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß. Fassen Sie es daher bitte nur am Griff an.
- Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht zu dicht am Rand eines Tisches, einer Arbeitsplatte o.ä. steht, so daß es herabgestoßen werden könnte. Sorgen Sie dafür, daß das Kabel so liegt, daß niemand darüber stolpern kann.
- Bei Beschädigung des Geräts oder des Kabels bitte das Gerät nicht mehr benutzen, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken. Bei dieser Art von Geräten kann ein beschädigtes Kabel nur mit speziellem Werkzeug von unserem Kundendienst ersetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in direkte Nähe einer heißen Herdplatte o.ä.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder bei Störungen immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Die Platten werden sehr heiß. Lassen Sie bitte Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts und seien Sie selbst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Das Gerät nur so wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben benutzen.
- Verwenden Sie bitte kein Zubehör, daß der Hersteller nicht empfohlen hat.
- Das Kabel darf die Platten nicht berühren.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

***Nova***



## REZEPT

### Zutaten:

250 Gramm Butter  
250 Gramm Mehl mit Backpulver  
250 Gramm Zucker  
4 Eier

Die Butter langsam schmelzen lassen, den Zucker und vier Eigelb hinzugeben. Das Ganze zu schaumig schlagen. Vier Eiweiß zu Schnee schlagen. Erst jetzt langsam das gesiebte Mehl hinzufügen und mischen, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Zuletzt den Eischnee hinzugeben. Der Teig ist nun gebrauchsfertig.

**NOVA RETRO ROUND WAFFLER**  
**NOVA RETRO DOUBLE WAFFLER**  
**NOVA RETRO SQUARE WAFFLER**

**ART. WA-100 / WA-100R**  
**ART. WA-102 / WA-102R**  
**ART. WA-104**

## ANTES DEL PRIMER USO

Lea primero estas instrucciones de uso y guárdelas para una eventual consulta posterior. Controle si la tensión de la red de la vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

Durante el primer uso se puede producir un poco de humo, lo cual es perfectamente normal en resistencias nuevas y desaparecerá automáticamente al cabo de poco tiempo.

## USO DEL APARATO

Desenrolle por completo el cable antes de enchufarlo en la toma de corriente. Coloque el aparato en una base estable y resistente al calor. Ahora se puede abrir el aparato. Ciérrelo y deje calentarse las planchas. Las planchas han llegado a la temperatura adecuada cuando se enciende el piloto "verde". Experimente un poco con el ajuste de temperatura hasta encontrar el idóneo.

Al cerrar el aparato se puede producir algún vapor. Tenga cuidado de no quemarse. Al cabo de unos 2 a 3 minutos está preparado el sandwich; desde luego se puede experimentar con el tiempo de tueste para obtener el mejor resultado.

## USO DE LAS PLANCHAS

Espere que lleguen a su temperatura las planchas. En caso de una masa líquida, use un cucharón para rellenar bien la superficie de molde de la plancha inferior. En caso de masa sólida, extiéndala por encima de la superficie de molde. Preste atención de distribuir bien la masa. Cierre el aparato. Ahora la masa penetrará en los moldes de la otra plancha. Cuando están listos los gofres, sacarlos, preferentemente con un tenedor de dos dientes. Tenga cuidado de no dañar la capa antiadherente.

## LIMPIEZA

### PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE

Limpiar el aparato después de cada uso, evitando que se peguen restos alimenticios. Después de usarla, primero dejar que se enfríe la sandwichera NOVA. Nunca verter agua fría sobre las planchas, lo cual dañaría el aparato y puede provocar salpicaduras de agua caliente. No emplear productos abrasivos ni agresivos.

## CONSEJOS NOVA

- Coloque el aparato en una superficie sólida y estable que además sea resistente al calor.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido.
- El exterior del aparato se calienta bastante. Por ello, agarre el aparato únicamente por su asa.
- Asegúrese de no colocar el aparato tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc., de que alguien pudiera hacerlo caer; asegúrese además de que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar con él o quedarse enganchando en el mismo.
- No utilice el aparato cuando está averiado el mismo o el cable, sino envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable dañado únicamente puede ser reemplazado con herramientas especiales por nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato en o muy cerca de una placa de cocción caliente, etc.
- Desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente antes de su limpieza y en caso de defectos.



- Las planchas se calientan mucho y asegure de mantenerlas fuera del alcance de los niños, teniendo cuidado también ud.
- No use productos de limpieza abrasivos o que rayan.
- Utilice el aparato exclusivamente según las instrucciones de uso indicadas.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
- El cable no puede entrar en contacto con las planchas.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

## RECETA

Ingredientes:

250 grs. de mantequilla

250 grs. de harina fermentante

250 grs. de azúcar

4 huevos

Derretir lentamente la mantequilla, añadir el azúcar y 4 yemas de huevo. Mezclar todo hasta obtener una masa cremosa. Batir a punto de nieve las 4 claras. Primero añadir poco a poco la harina colada y mezclar hasta obtener una masa espesa. Finalmente añadir las claras batidas. La masa está lista para usarla.

**NOVA RETRO ROUND WAFFLER**  
**NOVA RETRO DOUBLE WAFFLER**  
**NOVA RETRO SQUARE WAFFLER**

**ART. WA-100 / WA-100R**  
**ART. WA-102 / WA-102R**  
**ART. WA-104**

## PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

Durante il primo impiego la macchina può produrre un po' di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

## USO DELL'APPARECCHIO

Svolgete completamente il cavo prima di inserirlo nella presa di alimentazione. Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Ora potete aprire l'apparecchio. Chiudete l'apparecchio e lasciate riscaldare le piastre. Le piastre hanno raggiunto la temperatura di utilizzo quando la spia luminosa "verde" si accende. Fate alcune prove di impostazione della temperatura per trovare la regolazione ottimale.

Chiudendo la piastra per cialde può svilupparsi un po' di vapore. Fate attenzione a non bruciarvi. Il toast sarà cotto dopo 2 o 3 minuti; ovviamente potete sperimentare tempi di cottura diversi, per ottenere il risultato ottimale.

## USO DELLE PIASTRE PER I WAFER

Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura d'utilizzo. Usate un mestolo per riempire la forma stampata nella piastra inferiore con l'impasto fluido. Stendete eventuali impasti solidi sulla forma. Fate attenzione che l'impasto si distribuisca bene. Chiudete l'apparecchio. L'impasto si presserà nelle forme dell'altra piastra. Rimuovete le cialde quando sono cotte. Usate preferibilmente un forchettone a due punte. Fate attenzione a non danneggiare lo strato antiaderente!

## PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.

Potete pulire le piastre, per esempio, con carta da cucina. Eventuali resti attaccati possono essere rimossi con l'ausilio di un po' di olio da cucina (lasciate agire l'olio per 5 minuti). Potete pulire la superficie esterna con un panno umido.

**Nova**

## CONSIGLI PER L'USO NOVA

- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. Pertanto prendete l'apparecchio solo per la maniglia.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate un apparecchio difettoso o il cui cavo di alimentazione sia danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchi può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde, assicuratevi che i bambini non possano toccarle e maneggiatele con cura.
- Non usate sostanze detergenti abrasive o aggressive per.
- Usate l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni d'uso.
- Non usate accessori diversi da quelli consigliati dal produttore.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le piastre.
- Assicuratevi che i bambini non possano giocare con l'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici o mentali, o con una ridotta esperienza nell'uso e conoscenza dell'apparecchio, comporta dei rischi. La persona responsabile per la loro sicurezza è tenuta ad istruirli con chiarezza sull'uso dell'apparecchio e a supervisionarne l'uso.

## RICETTA

Ingredienti:

250 grammi di burro

250 grammi di farina autolievitante

250 grammi di zucchero

4 uova

Fate fondere lentamente il burro ed unitevi lo zucchero ed i 4 tuorli d'uovo. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso. Montate i 4 albumi a neve. Unite delicatamente la farina all'impasto, setacciandola, fino ad ottenere una massa densa. Per ultimi unite gli albumi montati a neve. L'impasto è ora pronto per l'uso.

***Nova***

